CERVEZA LAGER DUNKEL

INSUMOS PARA 10 LITROS DE CERVEZA LAGER DUNKEL

Ingredientes principales:

Maltas

- Malta Pilsner (base): 2.5 kg.
- Malta Munich: 1 kg.
- Malta Caramelo (Crystal): 0.3 kg.
- Malta Chocolate: 0.2 kg (aporta color y notas tostadas).

Lúpulos:

- Lúpulo Hallertau o Tettnang: 20 g (amargor suave, estilo tradicional).

Levadura:

- Levadura Lager :1 sobre (11 g).

Agua:

- 12 litros (ajustar el perfil del agua para una lager, preferiblemente suave en minerales).

PASOS DE ELABORACIÓN

1. Maceración:

- **Temperatura:** 65-68 °C.
- **Duración:** 60 minutos.
- Mezclar las maltas con 10 litros de agua a la temperatura adecuada.
- Mantener agitación suave y controlar la temperatura.

2. Filtrado y Lavado:

- Separar el mosto de los granos con un colador o sistema de falso fondo.
- Enjuagar los granos con agua caliente (75-78 °C) para extraer más azúcares.

3. Hervor y adición de lúpulos:

- **Duración:** 60 minutos.
- Añadir los lúpulos en el tiempo indicado:
    - **Inicio del hervor:** 10 g (amargor).

- **Últimos 15 minutos:** 5 g (sabor).
- **Últimos 5 minutos:** 5 g (aroma).

4. Enfriado:

- Enfriar el mosto rápidamente a 10-12 °C usando un enfriador de inmersión o intercambiador de calor.

5. Fermentación:

- Transferir al fermentador y oxigenar el mosto (agitar o airear).
- Añadir la levadura hidratada.
- Fermentar a **10-12 °C** durante 2 semanas.
- Posteriormente, realizar una **lagering** (maduración en frío) a 0-5 °C por 4 semanas.

6. Carbonatación y embotellado:

Para lograr una carbonatación equilibrada, ajusta la presión en función de la temperatura de la cerveza y el nivel de carbonatación deseado (usualmente 2.4-2.7 volúmenes de CO_2 para una Lager Dunkel), y envasar.